

DANTÉS

PETIT VERDOT TOSCANA IGT SENZA SOLFITI AGGIUNTI

Ottenuto da sole uve Petit Verdot, di colore rubino con sfumature porpora, esprime sentori di more e ciliegie, frutti selvatici, tratti vegetali e pepe verde. In bocca è algido e teso, copioso nell'apporto tannico.



42°39'47.6"N 11°15'43.2"E



Prodotto da
AZIENDA AGRICOLA PUROVINO
Podere Corso 27 - Montiano
Magliano in Toscana (GR)
purovino.it

UVE: Petit Verdot 100%

ALCOL: 13,5%

AFFINAMENTO: 17 mesi in botte di cemento

SOLFITI LIBERI: inferiori a 1mg/L

SOLFITI TOTALI: inferiori a 10mg/L

PRODUZIONE ANNUA: 2400 bottiglie

ESPOSIZIONE: sud - sud ovest

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: argilloso-sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con potatura Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4840 viti per ettaro

DIFESA DELLA VITE: utilizzo di soli rame e zolfo

DIFESA ANTIPARASSITARIA: lotta integrata (confusione sessuale degli insetti)

CONCIMAZIONE: utilizzo di concime organico e semina di essenze erbacee leguminose, crucifere e graminacee (sovescio)

CONTROLLO DELLE INFESTANTI: lavorazione meccanica del terreno senza utilizzo di erbicidi e chimica di sintesi

DEFOGLIATURA-DIRADAMENTO-VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione alcolica per 10 - 15 giorni. Successiva pressatura delle vinacce e fermentazione malolattica

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16- 18°C

RICONOSCIMENTI:



Bibenda 2022

Guida Oro i Vini di Veronelli 2022: 89/100

Annuario dei Migliori Vini Italiani di Luca Maroni 2020: 90/100



The WineHunter Award e Bio&Dynamica 2021: 90>92,99



Guida Bio 2022

Prodotto con il Metodo Purovino® contiene quantità minime di solfiti prodotti dalla naturale attività dei lieviti.